رشيدة أمهاوش

حلويات مغربية تقليدية



بدون شك أن كتب تحضير الحلويات لا تخلو من السوق المغربية. إلا أن المراد بهذا الكتاب "**حلويات مغربية تقليدية**" البسيط و العملي في نفس الوقت هو تعزيز و إغناء طريقتك و تقنياتك في فن تحضير هذه الوصفات ذات النكهات و الأذواق الفريدة من نوعها.

الجديد في هذا الكتاب ليس الوصفات في حد ذاتها بل فنون و تقنيات تحضيرها، مع التركيز على أهمها و تنوعها حسب المناطق المغربية.

كتاب كله صور رائعة تستبدل أوقاتك في التحضير إلى أوقات سعادة و سرور.

إنه ضمان لاستمرار و تطوير الطبخ المغربي التقليدي لأجيال المستقبل.



ISBN 9954-459-04-9

Editions AARAOUI

تنبيه

مدة الطهي تتعلق بحجم و صنف الفرن لذلك يجب مراقبة الطهي عند التحضير.

تأليف :

رشيدة أمهاوش

جزيل الشكر لـ :

بالرعوان ياسنة

جوهري نادية

لعقل ليلى

حنود أمال

الأستاذ وحيد

الصقلي نعيمة

منشورات الشعراوي ٧

15-17 تجزئة إيبينال المعاريف / الدار البيضاء - المغرب

الهاتف : 94 06 99 22 (212+) الفاكس : 98 06 99 22 (212+)

email : cnajim@menara.ma

Distribution en France : ALLANES NEGOCE
Tel. : 0626389280

طبع بإيطاليا

حلويات مغربية تقليدية
رقم الإيداع القانوني : 1527 /2005
ردمك رقم : 9-04-459-9954

حلويات مغربية تقليدية



كعب غزال

المقادير

مدة الطهي : 25 دقيقة

العجين :
500 غ من الدقيق
بيضة
نصف كأس كبير من الزبدة المذابة
قبصة من الملح
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

العقدة :
1 كلغ من اللوز المسلوق
500 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
نصف ملعقة صغيرة من القرفة
قبصة من المسكة الحرة مدقوقة
نصف كأس صغير من الزبدة المذابة
5 ملاعق كبيرة من ماء الزهر



طريقة التحضير



في إناء، نضع الدقيق و يجوف وسطه، نضيف البيضة، الزبدة، قبصة ملح و ماء الزهر. يمزج الخليط حتى يصبح عجينا لينا. تحضر كويرات من هذا العجين و تغطى بالبلاستيك الغذائي.



يقشر اللوز، يغسل و ينشف جيدا، يطحن مع السكر، القرفة و المسكة الحرة المدقوقة. يخلط في إناء مع الزبدة المذابة و ماء الزهر للحصول على عجين اللوز الذي نحوله إلى أصبع لنصنع منها كعب غزال.



ندلك كويرات العجين واحدة تلو الأخرى و نحولها إلى ورقات رقيقة، تدهن بقليل من الزيت ثم تلف بها أصابع عجين اللوز.



نحول الأصبع الملفوف إلى شكل هلال، يُقطع بالجرارة اليدوية و نكرر العملية إلى نهاية كمية عجين اللوز.



تصفف الحلوى على صفيحة مدهونة بالزيت أو فوق ورق الزبدة و تثقب جيدا بإبرة معقمة ثم تدخل الفرن المسخن حتى يصبح لونها ذهبيا.



غريبة اللوز

المقادير

500 غ من اللوز
قبصة من المسكة الحرة
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
ملعقة صغيرة من الزبدة
4 بيضات
250 غ من السكر الصقيل
ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض المحكوك

مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزيين:
باقي أبيض البيض
السكر الصقيل

طريقة التحضير



يسلق اللوز، ينقى ثم يطحن جيدا بالمطحنة الكهربائية.
تضاف عليه المسكة الحرة المدقوقة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض و بيضة كاملة، السكر الصقيل و قشرة الحامض. تخلط جميع العناصر.
نحضر كويرات صغيرة من الخليط، تغمس في أبيض البيض ثم تفند في السكر الصقيل. تصفف الحلوى فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت و مرشوشة بالدقيق (أو مفروشة بورق الزبدة) و تدخل الفرن المسخن بحرارة متوسطة حتى تتحمر، تقدم باردة.

غريبة الكوك و السميدة

المقادير

مدة الطهي : 20 دقيقة

500 غ من الكوك
200 غ من السميدة رقيقة
350 غ من السكر الصقيل
قشرة حامضة محكوكة
5 بيضات
نصف كأس صغير من الزيت
نصف كأس صغير من الزبدة المذابة
كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير



في إناء، نضع الكوك، السميدة، السكر الصقيل، قشرة الحامض، البيض ثم نضيف الزيت و الزبدة و نخلط.
نحتفظ بالخليط لمدة ساعة كاملة.



بعد ذلك نضيف الخميرة و نخلط جيدا.
نحضر كويرات صغيرة، نغندها في السكر الصقيل و نضعها في صفيحة مدهونة بالزيت ثم ندخلها الفرن الساخن حتى تتحمر.





غريبة الجوز

المقادير

500 غ من الجوز (الكركاع)
قبصة من المسكة الحرة المدقوقة
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
ملعقة صغيرة من الزبدة
4 بيضات
250 غ من السكر الصقيل
ملعقة صغيرة من ماء الزهر
ملعقة صغيرة من الدقيق
ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوك

مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزيين :
باقي أبيض البيض
السكر الصقيل



طريقة التحضير



يطحن الجوز في المطحنة الكهربائية، تضاف له المسكة الحرة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض)، بيضة كاملة، السكر الصقيل، ماء الزهر، الدقيق و قشرة الحامض المحكوك.



بعد خلط جميع العناصر جيدا، تحضر كويرات صغيرة، تغمس في أبيض البيض ثم السكر الصقيل. تصفف الحلوى في صفيحة مدهونة بالزيت و تدخل الفرن الساخن حتى تتحمر.
عند إخراجها يعاد تقنيدها في السكر الصقيل و تقدم باردة.



غريبة الجنجلان

المقادير

500 غ من الجنجلان
بيضتان
ملعقة كبيرة من الدقيق
250 غ من السكر الصقيل
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
ملعقة كبيرة من المربى سائل
4 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
للتزيين :
قليل من ماء الزهر
100 غ من السكر الصقيل

مدة الطهي : 15 دقيقة

طريقة التحضير



يغربل الجنجلان، يغسل، يحمر و يطحن قليلا في مطحنة كهربائية. يخلط مع البيض، الدقيق، السكر الصقيل، الخميرة و ملعقة من المربى.



بعد خلط جميع العناصر جيدا، نضيف الزبدة المذابة و نخلط من جديد للحصول على عجين متماسك. نحضر به كويرات صغيرة الحجم.



يغمس وجه كل كويرة في ماء الزهر ثم في السكر الصقيل و تصفف في صفيحة (مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالدقيق أو مفروشة بورق الزبدة) لتدخل إلى الفرن المسخن مسبقا حتى تنضج.

غريبة البلدية

مدة الطهي : 20 دقيقة

المقادير

500 غ من الدقيق
100 غ من السكر الصقيل
ملعقتان كبيرتان من الجنجلان المنقى و المحمر
قبصة ملح
كأس صغير من الزيت
كأس صغير و نصف من الزبدة المذابة
كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير



في إناء، نخلط كلا من الدقيق، السكر الصقيل، الجنجلان، قبصة ملح و نفرغ الزيت و الزبدة المذابة، يخلط الكل ثم يدلك جيدا.
يحتفظ به في الثلاجة ليلة كاملة.



بعد إخراجه تضيف الخميرة و ندلك جيدا مرة أخرى. نحضر كويرات صغيرة من الخليط، تصفف متباعدة فيما بينها في صفيحة مفروشة بورق الزبدة و تدخل الفرن المسخن بحرارة متوسطة حتى تتحمر.

إقتراح

يمكنك تزيينها بقليل من مسحوق القرفة.





غريبة برقائق اللوز

المقادير

500 غ من اللوز المسلوق و المنقى
قبصة من المسكة الحرة
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
ملعقة صغيرة من الزبدة
4 بيضات
250 غ من السكر الصقيل
ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوك

مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزيين :
أبيض البيض
200 غ من رقائق اللوز



طريقة التحضير



يطحن اللوز جيدا في المطحنة الكهربائية حتى يصير لينا. تضاف له المسكة الحرة المدقوقة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض (يحتفظ بالأبيض)، بيضة كاملة، السكر الصقيل و ملعقة من قشرة الحامض ثم نخلط جميع العناصر.



تحضر كويرات صغيرة من الخليط، تمرر في أبيض البيض و في رقائق اللوز ثم تصفف في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت. تدخل الفرن المسخن درجة حرارته متوسطة حتى تتحمر.
عند التقديم يمكنك دهن الحلوى بالعسل.



ماكرون

المقادير

600 غ من اللوز
300 غ من السكر الصقيل
3 بيضات
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى

مدة الطهي : 20 دقيقة

للتزيين :
حبات اللوز ممسوحة

طريقة التحضير





يخفق أبيض البيض (يحتفظ بالأصفر) بالطراب حتى يصير كالثلج.
ينظف اللوز بمنديل مبلل دون إزالة القشرة و يطحن جيدا، يضاف له السكر الصقيل، أصفر البيض المحتفظ به و الخميرة ثم يخلط الكل. نضيف أبيض البيض المخفوق تدريجيا مع التحريك بملعقة خشبية حتى نحصل على عجين رطب.



تحضر كويرات صغيرة من الخليط و توضع في صفيحة مدهونة بقليل من الزيت أو مفروشة بورق الزبدة ثم تزين باللوز و تدخل الفرن الساخن حتى تتحمر.

تذكير

تكون الحلوى رطبة عند إخراجها من الفرن لكنها تصبح صلبة عندما تبرد، بعد الاحتفاظ بها في علبة مغلقة داخل الثلاجة تصبح لينة.



المحنشة

مدة الطهي : 15 دقيقة

المقادير

250 غ من اللوز
125 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
3 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة
ربع ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
قبصة من المسكة الحرة المدقوقة
20 ورقة بسطيلة
+ قليل من الزبدة المذابة
للتزيين :
أصفر البيض
3 ملاعق كبيرة من رقائق اللوز المفتتة
ملعقتان كبيرتان من العسل

طريقة التحضير



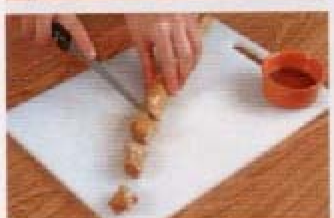
تسلق اللوز في الماء الساخن لمدة 5 دقائق، تنقيه و تنشفه ثم نطحنه مع السكر عدة مرات في المطحنة الكهربائية للحصول على عجين اللوز.



نضيف له ثلاث ملاعق من الزبدة المذابة، القرفة، ماء الزهر و المسكة الحرة، نمزج العناصر جيدا باليد ثم نحضر قضبانا طويلة من عجين اللوز.



نقطع الورقة على شكل مستطيلات و ندهنها جيدا بالزبدة المذابة. نضع قضيب اللوز على جانب الورقة و نلفها حوله. ندهن وجه القضبان بأصفر البيض، نزينها بقليل من رقائق اللوز، نصففها في صفيحة مدهونة بالزيت و ندخلها الفرن الساخن بحرارة متوسطة حتى تتحمر(15 دقيقة).



بعد إخراج القضبان من الفرن، ندهنها بقليل من العسل الدافئ ثم نقطعها بسكين حاد إلى قطع صغيرة.
تقدم باردة.

بريوات باللوز

المقادير

250 غ من اللوز المسلوق و المنقى
100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
50 غ من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من القرفة
قبصة من المسكة الحرة المدقوقة
ملعقة كبيرة من ماء الزهر

24 ورقة بسطيلة متوسطة الحجم
أصفر بيضة
الزيت للقلي
500غ من العسل
للتزيين :
50 غ من اللوز المقلي و المفروم



طريقة التحضير



نطحن اللوز جيدا مع السكر في مطحنة كهربائية. نضيف له ملعقة صغيرة من الزبدة، القرفة، المسكة الحرة و ماء الزهر، نخلط جيدا باليدين و نحضر كويرات صغيرة من عجين اللوز.



نقطع ورقة البسطيلة إلى أشرطة طويلة ثم ندهن كل شريط بالزبدة المذابة و نضع في أسفله كويرة من عجين اللوز. نثنيه على شكل مثلث و ذلك بلفه من اليمين إلى اليسار و من اليسار إلى اليمين و نلصق آخر الشريط بأصفر البيض.



نقلي البريوات في الزيت الساخن و نحمرها من الجهتين ثم نضعها مباشرة في العسل الدافئ، نصفيها و نزينها باللوز المقلي و المفروم.

نصيحة

يمكن الإحتفاظ بهذه الحلوى قبل قليها في المجمد لمدة شهر.

دوائر باللوز

المقادير

العقدة :

500 غ من اللوز

350 غ من مسحوق السكر (سنيدة)

ربع ملعقة صغيرة من القرفة

3 ملاعق صغيرة من الزبدة

قبصة من المسكة الحرة المدقوقة

4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

مدة الطهي : 15 دقيقة

العجين :

علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)

ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)

قبصة ملح

250 غ من الدقيق

للتزيين :

أبيض بيضة

50 غ من اللوز (مسلوق، مقشر و مفروم)



طريقة التحضير



تحضير عقدة اللوز : يسلق اللوز لمدة 10 دقائق، يقشر، ينشف و يطحن مع السكر مرتين للحصول على عجين رطب. نخلط معه القرفة، الزبدة، المسكة الحرة و ماء الزهر ثم نحضر قضبانا طويلة و رقيقة.



تحضير العجين : نفرغ علبة صغيرة من القشدة الطرية في إناء، نضيف لها السكر، الملح ثم الدقيق تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجين لين، يترك في الثلاجة لمدة نصف ساعة.



نخرج العجين من الثلاجة و نورقه جيدا ثم نضع وسطه قضيب اللوز الطويل، نلفه في العجين و بسكين حاد نقطع القضيب الملفوف. تكرر نفس الطريقة بالنسبة لباقي قضبان اللوز.



نقطع كل قضيب إلى قطع صغيرة طولها 8 سم ثم نبسط جيدا بالأصابع و تلصق طرفيها جيدا لتأخذ شكل دوائر.



يغمس وجه الحلوى في أبيض البيض ثم في اللوز المسلوق و المفروم، تصفف في صفيحة الفرن مدهونة بقليل من الزيت ثم تدخل الفرن الساخن بحرارة متوسطة حتى تتحمر.

ملفوف اللوز و الجوز

المقادير

200 غ من اللوز
200 غ من الجوز (الگرگاع)
نصف ملعقة صغيرة من القرفة
100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
150 غ من الزبدة
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

مدة الطهي : 15 دقيقة

15 ورقة البسطيلة
+ قليل من الزبدة المذابة
للتزيين :
أصفر بيضة
200 غ من العسل
قليل من اللوز المقلي و المفروم

طريقة التحضير



يسلق اللوز، ينقى و يقلى في الزيت ثم يهرمش جيدا بالمطحنة الكهربائية.
يهرمش الجوز أيضا و يخلط مع اللوز، القرفة، السكر، الزبدة و ماء الزهر لنحصل على خليط متجانس.



تدهن ورقة البسطيلة بالزبدة المذابة و يوضع عليها قليل من خليط اللوز و الجوز ثم ترش مرة أخرى بالزبدة.
تلف الورقة على الخليط حتى تصير على شكل قضيب فيبسط قليلا بالضغط عليه باليدين.



يُقطع إلى قطع عرضها 2.5 سم، تصفف في صفيحة و تدهن بأصفر البيض، تدخل إلى الفرن متوسط الحرارة حتى تتحمر.
بعد إخراجها تسقى بالعسل الدافئ و تزين باللوز المفروم.



وريدات باللوز

المقادير

250 غ من اللوز المسلوق و المنقى
100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال
ملعقة كبيرة من ماء الزهر
كيس سكر بنكهة البرتقال
ملعقة كبيرة من الزبدة

مدة الطهي : 15 دقيقة

250غ من ورقة البسطيلة
+ 60 غ من الزبدة المذابة
أصفر بيضة
للتزيين :
200 غ من العسل
ملعقة كبيرة من ماء الزهر



طريقة التحضير



يطحن اللوز مع السكر، نضيف له قشرة البرتقال، ماء الزهر، السكر بنكهة البرتقال و ملعقة الزبدة، يخلط الكل جيدا ثم تحضر من الخليط كويرات صغيرة الحجم.



تثنى أوراق البسطيلة على أربع و تقطع على شكل دوائر قطرها 10 سم، ثم تدهن كل دائرة بالزبدة المذابة.



نضع وسط كل دائرة من ورقة البسطيلة كويرة من عجين اللوز، يدهن جانب الدائرة بأصفر البيض ثم تجمع على شكل وردة. نصفف الوريدات في صفيحة مدهونة و ندخلها الفرن حتى تتحمر.

بعد إخراجها من الفرن تغمس في العسل الدافئ و المنسم بماء الزهر ثم تقدم باردة.

إقتراح

يمكنك تعويض اللوز بالكاوكاو المقشر و المطحون جيدا مع إضافة خمس قطرات من روح اللوز.

مثلثات باللوز

المقادير

عقدة اللوز :

500 غ من اللوز المسلوق
250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
ملعقة صغيرة من القرفة
نصف ملعقة صغيرة من روح اللوز
ملعقة كبيرة من ماء الزهر

للتزيين :
زلافة صغيرة من المربى
السكر الصقيل

مدة الطهي : 20 دقيقة

العجين :

500 غ من الزبدة
400 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
700 غ من الدقيق
200 غ من مايزينا
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
ملعقة صغيرة من روح اللوز



طريقة التحضير

تحضيرعقدة اللوز : يطحن اللوز جيدا مع السكر، تضاف له الزبدة، القرفة، روح اللوز و ماء الزهر. يخلط ثم يحول إلى كويرات صغيرة.



تحضير العجين : نخلط الزبدة و السكر جيدا، نضيف الدقيق، مايزينا، الخميرة و روح اللوز. نمزج جيدا ثم نورق العجين بالمدلك.





نقطع العجين على شكل دوائر، نضع وسط كل دائرة نصف ملعقة صغيرة من المربى.



نضع كويرات اللوز فوق المربى و نحول الدوائر إلى شكل مثلثات، ندخل الحلوى إلى الفرن المسخن بحرارة متوسطة حتى تتحمر.

تزين بالسكر الصقيل عند التقديم.



قضبان اللوز و الجنجلان

المقادير

العقدة :

500 غ من اللوز (مسلوق و منقى)

300 غ من مسحوق السكر (سنيدة)

ربع ملعقة صغيرة من القرفة

3 ملاعق صغيرة من الزبدة

قبصة من المسكة الحرة المدقوقة

4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

مدة الطهي : 15 دقيقة

العجين :

علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)

ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)

قبصة ملح

250 غ من الدقيق

للتزيين :

أبيض بيضة

6 ملاعق كبيرة من الجنجلان



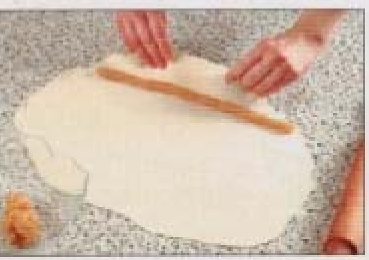
طريقة التحضير



تحضير عقدة اللوز : يطحن اللوز مع السكر مرتين للحصول على عجين لين. نخلط معه القرفة، الزبدة، المسكة الحرة و ماء الزهر، بعد ذلك نحضر قضبانا رقيقة (سمكها 1 سم).



تحضير العجين : في إناء نضع القشدة الطرية، السكر و الملح ثم نضيف الدقيق تدريجيا مع التحريك، حتى نحصل على عجين لين، يترك في الثلاجة لمدة نصف ساعة.



نخرج العجين من الثلاجة و يورق بالمدلك جيدا ثم توضع فوقه قضبان اللوز الطويلة.



نلف و نلصق ورقة العجين على قضيب اللوز و بسكين حاد نقطع القضيب الملفوف.
تكرر نفس الطريقة بالنسبة لباقي قضبان اللوز.



نقطع القضيب الملفوف إلى قطع متساوية ثم نغمس الجانبين في كل من أبيض البيض و الجنجلان. تصفف الحلوى على صفيحة مدهونة بالزيت و تدخل الفرن الساخن، متوسط الحرارة، حتى يصبح لونها ذهبيا.

بحلاوة بالجوز و اللوز

المقادير

250 غ من اللوز (مسلوق، منقى و مقلي)
250 غ من الجوز (الكركاع)
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
ملعقة صغيرة من القرفة
100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
نصف كأس صغير من الزبدة المذابة

مدة الطهي: 15 دقيقة

250 غ من العجين المورق

للتزيين:
100 غ من اللوز المسلوق و المقشر
250 غ من العسل
4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر



طريقة التحضير



نفرم اللوز و الجوز في مطحنة كهربائية، نضعهما في إناء، نضيف ماء الزهر، القرفة، السكر و الزبدة المذابة ثم نخلط جيدا هذه العناصر.



نقسم العجينة المورقة إلى نصفين و نورقهما على شكل الصفيحة المستعملة.
نضع النصف الأول في الصفيحة و نحتفظ بالنصف الثاني.



نفرغ خليط اللوز و الجوز فوق العجين الموجود في الصفيحة و نغطيه بنصف العجين المحتفظ به. ندخل الصفيحة إلى الثلاجة لمدة نصف ساعة.



بعد إخراج الصفيحة من الثلاجة نقطع الحلوى على شكل مربعات، و نضع وسط كل مربع حبة لوز. ندخل الصفيحة الفرن المسخن (حرارة متوسطة) حتى تتحمر الحلوى و اللوز و ذلك لمدة 15 دقيقة.

تسقى مباشرة بعد إخراجها بالعسل الدافئ و المنسم بماء الزهر. تقدم باردة



فقاص باللوز و الزبيب

المقادير

6 بيضات
كأس كبير من الزيت
كأسان كبيران من مسحوق السكر (سنيدة)
كأسان كبيران من اللوز
كأسان كبيران من الزبيب
كأس صغير من الجنجلان

مدة الطهي : 30 دقيقة

2 أكياس من خميرة الحلوى
1 كلغ من الدقيق

للتزيين:
ملعقة صغيرة من القهوة سريعة الذوبان
أبيض بيضة

طريقة التحضير





في إناء، نخلط ست بيضات مع الزيت، السكر، اللوز (مسلوق، منقى و مهرمش)، الزبيب، الجنجلان و الخميرة. نضيف الدقيق تدريجيا و نستمر في الخلط حتى يُجمع العجين. يدلك جيدا ثم يقسم إلى كويرات.





تحول الكويرات إلى قضبان طويلة، تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت. يدهن وجه القضبان بخليط أبيض بيضة مع قليل من القهوة سريعة الذوبان و تدخل الفرن الساخن حتى تتحمر قليلا من الأعلى (لمدة 15 دقيقة). بعد إخراج القضبان من الفرن تقطع رقيقة و تصفف في الصفيحة مرة أخرى ثم تدخل الفرن كي تتحمر من الجهتين لمدة 15 دقيقة.



الكعك على الطريقة الوجدية

المقادير

1 كلغ من الدقيق
كأسان كبيران من الزيت
كأسان كبيران من مسحوق السكر (سنيدة)
نصف كأس كبير من الجنجلان
بيضتان

مدة الطهي : 30 دقيقة

ملعقتان كبيرتان من حبة حلاوة مطحونة
ملعقتان كبيرتان من النافع مطحون
2 أكياس من خميرة الحلوى
ملعقة صغيرة من خميرة العجين
قليل من الماء الدافئ

طريقة التحضير



في إناء نضع الدقيق، نجوف وسطه و نضيف الزيت، السكر، الجنجلان، بيضة واحدة، حبة حلاوة، النافع، خميرة الحلوى و خميرة العجين، تمزج العناصر مع إضافة الماء الدافئ تدريجيا للحصول على عجين رطب ثم يدلك جيدا.



نحضر كويرات صغيرة من العجين، تمدد على شكل قضيب، يفتح طرفه إلى جزئين بالمقص و نحول القضيب إلى شكل دائري ثم نضع الطرف الآخر داخل الجزئين و نلصقهم مع بعضهم.



للتزيين : تقطع قليلا حافة الكعك بالسكين (أنظر الصورة). يدهن وجه الكعك بأصفر البيض و يُصفف في صفيحة مدهونة بالزيت، نتركه يخمر لمدة 30 دقيقة.
يُدخل الفرن الساخن حتى يتحمر.

حلوى بالتمر

المقادير

مدة الطهي : 15 دقيقة

العجين :
500 غ من الدقيق
ملعقتان كبيرتان من السكر الصقيل
250 غ من زبدة مرگرين المائدة
1 ياغورت ڤانيلا

الحشوة :
500 غ من التمر
ملعقة صغيرة من القرفة
ملعقة صغيرة من الزبدة
ملعقة كبيرة من الجنجلان
ملعقة كبيرة من ماء الزهر
أبيض بيضة

للتزيين :
زلافة من السكر صقيل



طريقة التحضير



يخلط الدقيق مع السكر الصقيل، زبدة المائدة و الياغورت ثم يدلك العجين بين الأصابع حتى يصبح رطبا و لينا.



تحضير حشوة التمر : يغسل التمر، ينقى و يبخر لمدة 20 دقيقة، نتركه يبرد. (يمكن إقتناء عجين التمر المحضر من السوق). نضيف له القرفة، الزبدة، الجنجلان و ماء الزهر ثم يخلط جيدا.



يُورق العجين، يُقطع على شكل دوائر تدهن جوانبها بأبيض البيض.
تحضر كويرات صغيرة من عجين التمر و توضع في وسط كل دائرة.



تلف دوائر العجين على كويرات التمر بالآلة البلاستيكية (أنظر الصورة) أو يلف العجين على كويرات التمر باليد مع إلصاق الجوانب بشوكة. تصفف الحلوى في صفيحة مدهونة بالزيت و تثقب من الفوق.

تطهى في فرن ساخن حتى تتحمر قليلا و فورا بعد إخراجها تفند في السكر الصقيل.

المقروط

المقادير

عجين السميدة :

125 غ من السميدة الرقيقة

125 غ من السميدة الغليظة

ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)

ربع ملعقة صغيرة من الملح

100 غ من الزبدة المذابة

كأس صغير من الماء البارد

كأس صغير من ماء الزهر

حشوة التمر :

200 غ من التمر

أو 125 غ من عجين التمر

نصف ملعقة صغيرة من القرفة

ملعقة كبيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من ماء الزهر

زيت للقلي

250 غ من العسل



طريقة التحضير



تخلط جيدا السميدة الرقيقة و الغليظة، السكر و الملح، نضيف الزبدة المذابة و نمزج لتتماسك هذه العناصر.



نضيف الماء البارد و ماء الزهر و نخلط بالأصابع دون دلكها.



حشوة التمر : نغسل التمر، نزيل النواة و نبخره لمدة 20 دقيقة. عندما يبرد نضيف له القرفة، الزبدة و ماء الزهر. نعجن باليدين حتى يصبح عجينا متماسكا ثم نحوله على شكل قضبان طويلة سمكها 1 سم.

نأخذ قليلا من عجين السميدة نحوله إلى قضيب. نجوف وسطه على الطول و نضع قضيب التمر.



نلف العجين على التمر و نقطع القضيب المحشو بسكين حاد على شكل معينات متساوية (مقروط)، نضعها في صحن في انتظار استعمال كل العجين.



نقلي المقروط من الجهتين حتى يتحمر. نخرجه من المقلاة ثم نضعه مباشرة في العسل الدافئ المعطر قليلا بماء الزهر. نصفيه ثم نقدمه باردا.



زليجات اللوز

المقادير

600 غ من الشكلاط الأسود
250 غ من اللوز المسلوق
100 غ من السكر الصقيل
60 غ من الزبدة
قبصة من المسكة الحرة المدقوقة
للتزيين :
100 غ من الشكلاط الأبيض

إذا رغبنا في الحصول على زليجات بيضاء، نحضر 600 غ من الشكلاط الأبيض و 100 غ من الشكلاط الأسود.
نصيحتي أن نستعمل الشكلاط الأسود لذوقه و فائدته الغذائية.

طريقة التحضير

تحضير حمام مريم : في كاسرول نسخن قليلا من الماء و في إناء زجاجي نقطع 300 غ من الشكلاط الأسود إلى قطع صغيرة ثم نضع الإناء فوق الكاسرول الموجود على نار هادئة حتى يذوب الشكلاط.



بعد ذلك نقوم بإفراغه و بسطه فوق صفيحة مفروشة بورق الزبدة.



يطحن اللوز المسلوق و المنقى مع السكر، الزبدة و قبصة من المسكة الحرة المدقوقة، حتى يصبح عجينا لينا.
يطلق بالمدلك و يوضع فوق الشكلاط المجمد كطبقة ثانية.



يذاب النصف المتبقي من الشكلاط بنفس الطريقة الأولى (حمام مريم). يفرغ على عجين اللوز و يملس جيدا. يمكن تزيينه بخطوط رقيقة من الشكلاط الأبيض المذاب (حمام مريم). تترك الحلوى حتى تبرد و تقطع بسكين حاد.



بليغات بالكاوكاو

المقادير

العجين :
علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
قبضة ملح
250 غ من الدقيق

مدة الطهي : 15 دقيقة

العقدة :
500 غ من الكاوكاو المحمر
100 غ من السكر الصقيل

طريقة التحضير



تحضير العجين : تفرغ القشدة الطرية في إناء، نضيف لها قبضة ملح و الدقيق تدريجيا حتى يصبح عجينا رطبا و لينا، نحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.



تحضير حشوة الكاوكاو : يطحن الكاوكاو جيدا بالمطحنة الكهربائية، يخلط مع السكر الصقيل، للحصول على عجين أملس و رطب. نحوله إلى قضبان سميكة.



يورق العجين و نضع فوقه قضبان الكاوكاو و عندما نلفها بالعجين نقطع بالسكين لنفصل العمود الملفوف عن العجين الزائد.





تقطع الأعمدة الملفوفة إلى قطع صغيرة عرضها 0.5 سم، تصفف في صفيحة مدهونة أو مفروشة بورق الزبدة و تدخل الفرن المسخن مسبقا (حرارة متوسطة) حتى تنضج.

فرنيات اللوز

المقادير

500 غ من اللوز
قبصة من المسكة الحرة المدقوقة
ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
نصف ملعقة كبيرة من الزبدة
4 بيضات

مدة الطهي : 20 دقيقة

250 غ من السكر الصقيل
ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض المحكوك
للتزيين :
100 غ من اللوز (يسلق و ينقى)

طريقة التحضير



يسلق اللوز لمدة 10 دقائق، ينقى ثم ينشف بمنديل و يطحن جيدا بالمطحنة الكهربائية حتى يصبح لينا و أملسا.



نضيف له المسكة الحرة المدقوقة، الخميرة، الزبدة، ثلاث أصفر البيض، بيضة كاملة، السكر الصقيل و قشرة الحامض ثم نخلط جميع العناصر.



يوضع الخليط في جيب الحلواني ليحول إلى الشكل المرغوب فيه.
تزين كل حلوى بنصف حبة من اللوز المسلوق و تدخل الفرن الساخن حتى تتحمر جيدا.





سلو

المقادير

- 1 كلغ من الدقيق
- 1 كلغ من الجنجلان
- 1 كلغ من اللوز
- 500 غ من السكر الصقيل المغربل
- ملعقة كبيرة من النافع المطحون
- ملعقتان كبيرتان من القرفة
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة المدقوقة
- ملعقة صغيرة من الملح
- 750 غ من الزبدة

مدة الطهي : 45 دقيقة

طريقة التحضير

نحمر الدقيق جيدا في فرن متوسط الحرارة و نحرك باستمرار خلال الطهي.

نغربل الجنجلان، نغسله، ننقيه ثم نحمره في مقلاة، نتركه حتى يبرد و نطحنه في المطحنة الكهربائية.

نغسل اللوز جيدا، نحمره في الفرن و نطحنه في المطحنة الكهربائية. يمكننا أيضا سلق اللوز في ماء ساخن لمدة 10 دقائق، ننقيه و نقليه في الزيت ثم نفرمه.

في إناء كبير نغربل الدقيق و السكر الصقيل ثم نخلط جيدا مع اللوز، النافع، القرفة، المسكة الحرة، الجنجلان المطحون و الملح.

في إناء نذيب الزبدة، نتركها تبرد قليلا ثم نفرغها تدريجيا على خليط الدقيق مع الحرص على التخلص من سائل الحليب الذي يبقى في قعر الإناء. نخلط باليدين جيدا حتى تمزج جميع العناصر. هكذا نكون قد انتهينا من تحضير سلو.

للتزيين :

الطريقة الأولى : نضعه في صحن على شكل هرم، نرشه بالسكر الصقيل، نزينه باللوز المسلوق و المقلي و نقدمه.

الطريقة الثانية : نضيف له العسل حسب الذوق، نصنع منه كويرات صغيرة نضعها في سليلات من الورق ثم نزينها بنصف لوزة مقلية.

الطريقة الثالثة : نعجن سلو بالعسل، نحوله على شكل قضيب طويل و نلفه بالجنجلان المحمر ثم نقطعه على شكل الفقاص.

الشباكية

المقادير

500 غ من الدقيق الأبيض
125 غ من دقيق القمح
ربع ملعقة كبيرة من الملح
125 غ من الجنجلان المحمر و المطحون
ربع كأس صغير من الزبدة المذابة
ثلثي كأس صغير من الزيت
نصف ملعقة كبيرة من النافع
نصف ملعقة كبيرة من القرفة
قبصة من المسكة الحرة المدقوقة
نصف كأس صغير من ماء الزهر

نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
نصف ملعقة صغيرة من الزعفران الحر
(يسخن قليلا في مقلاة ثم يدق)
أصفر بيضة
قوقعة بيضة مملوءة بالخل
كأس كبير من الماء
الزيت للقلي
١ كلغ من العسل
للتزيين :
كأس صغير من الجنجلان المنقى و المحمر



طريقة التحضير



في قصعة نخلط الدقيق الأبيض مع دقيق القمح، نجوف الوسط و نضيف الملح، الجنجلان المطحون، الزبدة المذابة، الزيت، النافع، القرفة، المسكة الحرة، ماء الزهر، خميرة الحلوى، الزعفران الحر، أصفر بيضة و الخل (كما هو مبين في الصورة). نجمع العناصر بالماء و ندلكها جيدا حتى نحصل على عجين لين (يمكن إضافة الماء عند الضرورة).



نقسم العجين إلى كويرات و نورقها فوق قليل من الدقيق واحدة تلو الأخرى. بالجرارة نقطع العجين المورق إلى مربعات (8 سم)، نشرط كل مربع أربع مرات من الوسط للحصول على خمسة أضلاع، بالأصبع نرفع ضلعا دون الآخر من أجل تشبيك المربع.



باستعمال اليدين نفصل الأضلاع المرفوعة من جهة و الغير المرفوعة من جهة أخرى دون تفكيك المربع.



من أسفل المربع نلصق زاويتيه و نضع الأضلاع مخالفة مع بعضها. نكرر العملية إلى نهاية العجين.



نقلي الشباكية في زيت ساخنة و نحمرها من الجهتين، بمجرد إخراجها من الزيت نضعها في العسل ثم نصفيها في كسكاس و نرشها بقليل من الجنجلان. تقدم باردة.

الگرص

المقادير

3 بيضات
كأس صغير من مسحوق السكر (سنيدة)
كأس صغير من الزيت
ملعقتان كبيرتان من خميرة العجين
ملعقتان كبيرتان من الجنجلان
ملعقة كبيرة من النافع
كأس صغير من الزبدة المذابة
6 زلافات كبار من الدقيق
نصف لتر من الحليب

للتزيين :
بيضة مخفوقة
قليل من الجنجلان

مدة الطهي : 30 دقيقة



طريقة التحضير



في إناء، نضع البيض، مسحوق السكر، الزيت، الخميرة، الجنجلان، النافع و الزبدة المذابة ثم نخلط جيدا حتى تذوب الخميرة.



يوضع الدقيق في القصرية، يجوف وسطه و يفرغ عليه خليط البيض. تمزج العناصر جيدا.



يضاف الحليب على الخليط و يدلك الكل للحصول على عجين لين و رخو جدا (يمكن إضافة الحليب عند الضرورة)، يترك لمدة ساعة حتى يخمر.



تحضر كويرات من العجين بحجم بيضة و تترك مرة أخرى لتخمر، تگرص قليلا و تدهن بالبيض ثم تزين بقليل من الجنجلان.
تدخل الفرن الساخن حتى تنضج و تتحمر من الأعلى.

المسمن

المقادير

2 زلافات كبار من دقيق القمح
زلافة كبيرة من الدقيق الأبيض
ملعقة صغيرة من الملح
نصف لتر من الماء الدافئ
نصف كأس صغير من الزيت
نصف كأس صغير من الزبدة المذابة



طريقة التحضير



يخلط دقيق القمح مع الدقيق الأبيض و يضاف لهما الملح ثم يصب الماء تدريجيا. يدلك جيدا للحصول على عجين لين و أملس، (يمكنك إضافة الماء عند الضرورة).



تحضر كويرات صغيرة، تدهن بالزيت و توضع جانبا. تمدد كل كويرة من العجين بالزيت الممزوجة بالزبدة المذابة و تورق على شكل دائرة. يطوى جانبها الأعلى و يدهن بالزيت و الزبدة ثم يرش بدقيق القمح.



يطوى الجانب الأسفل و يدهن ثم يرش بقليل من دقيق القمح.



يطوى الجانب الأيمن، يدهن و يرش بدقيق القمح مرة أخرى.



يطوى الجانب الأيسر لنحصل على مربع صغير، يوضع جانبا. نواصل نفس العملية لباقي الكويرات و نتركها جانبا. قبل طهي المربعات تمدد قليلا بأطراف الأصابع.



نضع كل مربع عجين في مقلاة مسخنة و مرشوشة بالزيت، نحمره من الجهتين و يقدم مع العسل، المربى أو الجبن.

البطبوط

المقادير

250 غ من دقيق القمح
100 غ من الدقيق الأبيض
ربع ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
كأس كبير من الماء الدافئ



طريقة التحضير



نخلط دقيق القمح مع الدقيق الأبيض، نجوف الوسط و نضيف الملح، الخميرة ثم الماء الدافئ تدريجيا مع الخلط حتى نحصل على عجين. يدلك جيدا حتى يصبح لينا. يمكن إضافة الماء عند الضرورة.



نحضر كويرات من العجين ثم نورقها رقيقة بالمدلك (4 ملم). نرشمها بكأس صغير لنحصل على خبيزات.



نضعها فوق منديل نقي و نغطي بآخر و ندعها تخمر.



نسخن المقلاة على نار هادئة، نضع الخبيزات لتطهى و نقلبها مباشرة عند انتفاخها لكي لا تحترق. يمكن دهن المقلاة بالزيت عند الحاجة.

إقتراح

يقدم البطبوط في الفطور أو خلال أوقات الشاي مع الزبدة و العسل أو مع الجبن.



البغرير

المقادير

زلافة من السميدة الرقيقة
نصف زلافة من الدقيق الأبيض
ملعقة صغيرة من الملح
كيس من خميرة الحلوى
2 زلافات من الماء الدافئ
ملعقتان صغيرتان من خميرة العجين
ملعقة صغيرة من مسحوق السكر
(سنيدة)

للتقديم :
المربى
أو العسل مع الزبدة المذابة
أو زيت الزيتون



طريقة التحضير



في إناء نخلط كلا من السميدة الرقيقة، الدقيق، الملح و خميرة الحلوى.

في المطحنة الكهربائية نخلط جيدا كلا من مزيج الدقيق، الماء الدافئ، خميرة العجين المذابة في قليل من الماء الدافئ و السكر. نترك العجين السائل يخمر لمدة ساعة. قبل أن نشرع في طهيه نحركه قليلا بمغرفة.



نضع مقياس مغرفة صغيرة من السائل فوق مقلاة ساخنة خاصة بالبغرير (يجب أن تكون ملساء و لا تلصق). يطهى البغرير من الأسفل فقط. يقدم مدهونا بالعسل مخلط بالزبدة المذابة، بزيت الزيتون أو بالمربى.



الحرشة

المقادير

250 غ من السميدة الرقيقة
نصف ملعقة صغيرة من الملح
ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)
كيس من خميرة الحلوى
كيس من الفانيلا
150غ من الزبدة المذابة
كأس صغير من الحليب



طريقة التحضير



نضع في إناء السميدة، الملح، السكر، الخميرة و الفانيلا ثم نخلط الكل.



نضيف الزبدة المذابة على الخليط و نمزج حتى يترمل الخليط.



نفرغ عليه الحليب و نكتفي بتحريك الإناء فقط ثم نتركه جانبا لبضع دقائق.



نسخن المقلاة على نار هادئة، نرشها بقليل من السميدة، نضع مقدار خبيزة من الخليط وسط القالب الخاص بالحرشة، نبسط العجين حتى يأخذ شكل الدائرة، نرش الحرشة بالسميدة مرة أخرى من الجهة العليا و عندما تتحمر من الأسفل نقلبها لتتحمر من الجهة الأخرى.

تقدم الحرشة مع العسل و الزبدة خلال أوقات الشاي أو عند وجبة الفطور.

السفنج

المقادير

500 غ من الدقيق
ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
نصف ملعقة صغيرة من الملح
بيضة
كيس من الفانيلا

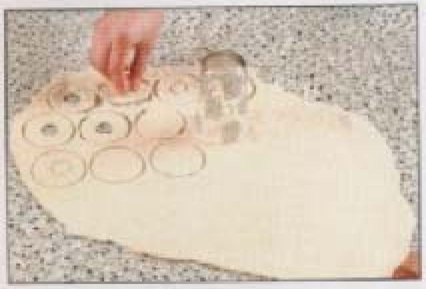
ملعقة صغيرة من خميرة العجين
كأس كبير من الماء
زيت للقلي
للتزيين :
مسحوق السكر أو السكر صقيل



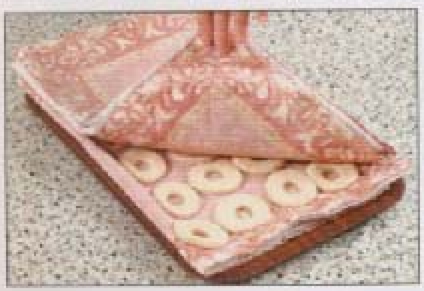
طريقة التحضير



نضع الدقيق في إناء و يجوف في الوسط ثم نضع السكر، الملح، البيضة، كيس الفانيلا و خميرة مذابة مع قليل من الماء.
نفرغ الماء الدافئ و نخلط جيدا حتى يجمع العجين (يمكنك إضافة الماء الدافئ عند الضرورة) ثم ندلكه جيدا.



نبسط العجين بمدلك إلى أن يصبح سمكه 4 ملم تقريبا و نقطع دوائر بكأس شاي.
تثقب الدوائر بمرشم صغير و دائري الشكل.

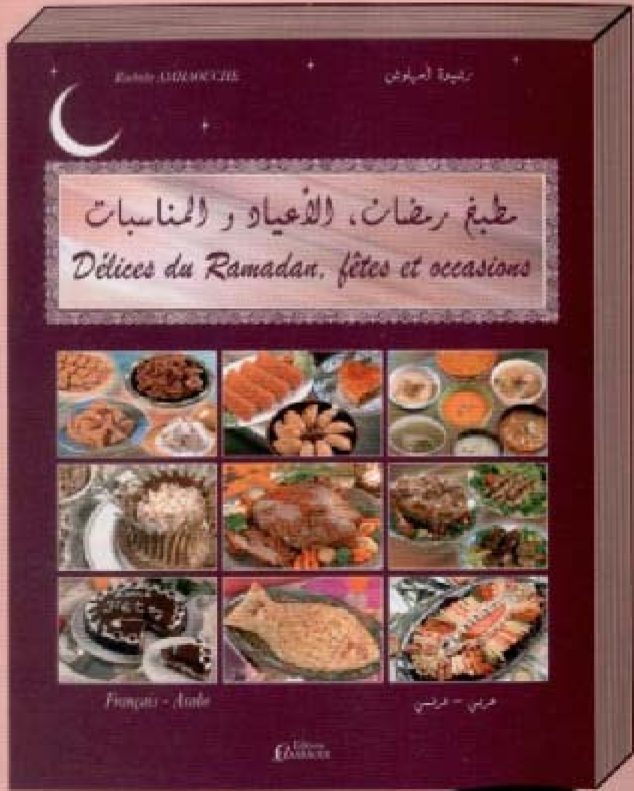


تصفف الدوائر فوق منديل و تغطى بآخر، تترك لمدة ساعة و نصف لتخمر.



تسخن زيت القلي و تقلى الحلوى حتى تتحمر من الجهتين، توضع مباشرة في مسحوق السكر و تقدم ساخنة.





طبخ رمضان، الأعياد و المناسبات
Délices du Ramadan, fêtes et occasions
Français - Arabe
عربي - فرنسي

جديد

الفهرس